Gebratene Nudeln einfach mal chinesisch mit Eppi

400	g	Putenfleisch in kleine Streifen
1	El	Sojasoße
1	El	Reiswein
4	El	Traubenkernöl
1	El	Jaipur Currypulver
400	g	Wokgemüse (Hier sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt, ein wichtiger Bestandteil ist jedoch Zwiebeln, Lauch oder Porree)
400	g	Eiernudeln
4	El	Traubenkernöl
80	ml	Hühnerbrühe (Fond)
6	El	Sojasoße
2	El	Reiswein
1	Tl	Zucker
1	Tl	Reisessig
1	Tl	Salz
1		Ei
1-2	Tl	geröstete Sesamöl oder Sambal

Vorbereitungen
- Das Putenfleisch mit der Sojasoße, Wein und Öl marinieren und über Nacht kaltstellen.
- Die Nudeln in gut gesalzenem Wasser „Aldente“ vorkochen, abschütten und mit dem Öl vermengen und abkühlen lassen.
- Das Wokgemüse in gleich kleine Streifen schneiden, damit alles gleichmäßig gart.
- Eine Woksoße herstellen, in dem die Brühe mit den restlichen Zutaten (kalt) gemischt wird
- Ein Ei aufschlagen

Die **Zubereitung** im Wok
Einen Wokbrenner mit exakt. 24 kW Leistung starten. Diesen “Roaring Dragon“ gibt es bei Mabito in Velen. (Mit einen herkömmlichen Wokbrenner funktioniert es auch, aber Ihnen werden die typisch Asiatischen Wok-aromen fehlen)
Alle Zutaten griffbereit stellen !
Etwas Öl in den Wok geben und so bald etwas Qualm aufsteigt das Putenfleisch vom Rand hinein geben. Durch ständiges schwenken des Wok bei voller Hitze und mit Hilfe einer Wok-kelle entstehen erwünschte Gase welche sich entzünden. Das Fleisch wird so zu sagen in der Luft von einer Flamme beim Schwenken geröstet. Das nennt sich *“Pao“*.
Stellen sie das Fleisch zur Seite und würzen das Fleisch mit dem Curry nach. Jetzt woken wir mit etwas weniger Hitze das Gemüse kurz an, geben die Nudeln dazu und rühren alles beisammen bis die Nudeln etwas Farbe genommen haben. Das nennt man “Pfannenrühren“
Geben Sie das Fleisch mit dem Curry wieder zu und löschen alles mit etwas Woksoße ab.
Nun stellen Sie den Wokbrenner aus und verteilen das geschlagene Ei über die gebratenen Nudeln und rühren Sie es ein. So bald das Ei fester wird ist Ihr authentisches Wokgericht fertig. Das Sesamöl oder Sambal nutzen Sie als Topping nach Geschmack beim anrichten.

Guten Appetit wünscht Eppi (Offiziell liz. Master of Dragon)